



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Martinez Lacuesta Crianza 2019

€10.75

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Sólo se recogieron los racimos con mejor nivel de maduración, que se llevaron a la bodega en pequeñas cajas. Se emplea la vinificación tradicional, con despallado, ligero estrujado y fermentación en depósitos.

Crianza: En enero de 2019, el vino se introdujo en roble americano donde maduró durante casi dos años. El vino se trasegó cuatro veces empleando métodos tradicionales y se embotelló a finales de 2020.

Cata: Alta intensidad aromática con predominio de la fruta madura: frambuesas, cerezas rojas, fresas silvestres y grosellas rojas sobre un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado, galletas, café y menta dulce. En boca, se disfruta de una buena acidez, gran frescura y equilibrio y unos taninos suaves y amables. Taninos suaves y amables. La armonía aromática persiste en el retrogusto, con notas de mermelada de frutos rojos, ciruelas pasas, café, vainilla y caramelo.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Cocidos, Carnes blancas, Carnes rojas a la parrilla, Asados, Caza menor, Quesos curados

Bodegas Martinez Lacuesta S. A. " Haro (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.